



Chất lượng đến từ Nhật Bản!

Sato®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



-
- Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm.
 - Để sử dụng sản phẩm đúng cách, Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

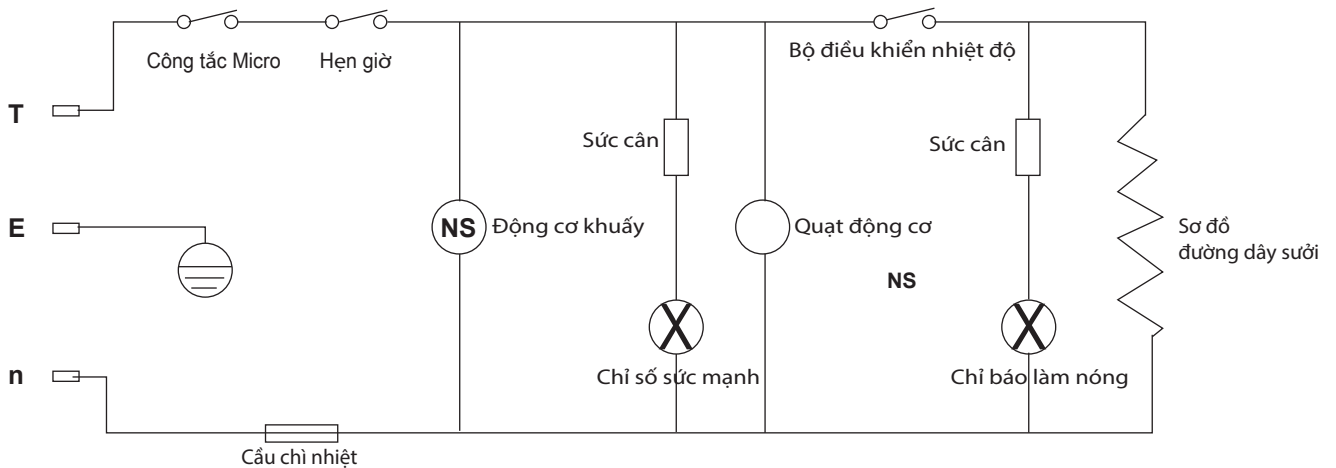
CẤU TẠO SẢN PHẨM

Giới thiệu:

Cảm ơn bạn đã lựa chọn nồi chiên không khí của chúng tôi. Nồi chiên không khí không dầu mỡ mới ra mắt sẽ giúp bạn nấu chín thức ăn và đáp ứng nhu cầu mà bạn thích. Nồi chiên không khí sử dụng khí nóng kết hợp với nguyên lý luân chuyển không khí tốc độ cao (thay đổi không khí nhanh chóng), nó sẽ cung cấp nhiệt độ đầy đủ vì vậy đối với hầu hết các loại thực phẩm Bạn không cần thêm dầu để nấu. Với nồi chiên không dầu của chúng tôi, bạn có nhiều cách tiện lợi hơn để chế biến các món ăn ngon, chẳng hạn như bánh ngọt và bánh quy trứng sữa, thịt, cá, củ, quả, pizza...



SƠ ĐỒ MẠCH



SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Bóc lớp keo và nhãn dán trên nồi chiên.
3. Vệ sinh kỹ khay bằng nước nóng chất tẩy rửa và tránh trầy xước.
4. Lau sạch nồi chiên và bên ngoài bằng khăn.
5. Nồi chiên không dầu sử dụng công nghệ gia nhiệt bằng khí nóng tuyệt đối.
6. không được đổ dầu mỡ vào nồi chiên

SỬ DỤNG

1. Đặt sản phẩm trên bề mặt phẳng, đồng đều và ổn định không đặt nồi chiên trên bề mặt không có khả năng chịu nhiệt.
2. Đặt khay vào nồi chiên một cách chính xác.
3. Không đổ dầu, mỡ hoặc các chất khác vào khay, không che cửa hút gió tránh luồng khí và làm giảm tác dụng của nhiệt không khí nóng.
4. Nồi chiên không chứa chất béo có thể sử dụng nhiều nguyên liệu thực phẩm.
5. Rán không dầu, mỡ.
6. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
7. Lấy khay ra khỏi nồi.
8. Cho thực phẩm vào khay.
9. Đặt thời gian theo từng thực phẩm.

CHÚ Ý

1. Đặt nồi chiên trên bề mặt phẳng đồng đều và ổn định.
2. Nồi chiên được sử dụng rộng rãi.
3. Nếu khách hàng không sử dụng đúng cách hoặc sử dụng khác với mục đích quy định với sách hướng dẫn này trong quá trình sử dụng dẫn đến chập cháy chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm.
- 4 - Sản phẩm phải được gửi đến trung tâm bảo hành sửa chữa do chúng tôi ủy quyền. Không được tự ý sửa chữa nếu không phiếu bảo hành không có giá trị.
5. Sản phẩm phải được làm nguội trong 30 phút trước khi chế biến hoặc vệ sinh.
6. Đảm bảo các thành phần chiên trong thực phẩm phải chuyển sang màu vàng thay vì đen hoặc nâu.

TỰ ĐỘNG

Nồi chiên được trang bị bộ hẹn giờ, khi bộ đếm thời gian được đếm ngược về 0 nồi chiên sẽ tự động ngắt và phát ra tiếng ting, bíp và tắt. Để tắt nồi chiên theo cách thủ công, xoay nút hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về 0.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MỘT SỐ MÓN ĂN

KHOAI TÂY CHIÊN VÀ KHOAI TÂY

Món ăn	Nhỏ nhất - lớn nhất Nguyên liệu thực phẩm	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Gia vị thêm
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300 - 700	12-16	200	
Khoai tây chiên dày đông lạnh	300 - 700	12-20	200	
Khoai tây chiên tự làm (8x8mm)	300 - 800	18-20	180	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Khoai tây chiên nhà làm	300 - 800	18-20	180	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Bánh khoai tây	250	15 - 18	180	
Khoai tây bơ	250	15 - 18	180	

THỊT

Món ăn	Nhỏ nhất - lớn nhất Nguyên liệu thực phẩm	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Gia vị thêm
Thịt bò	100 - 500	8 - 12	180	
Thịt heo	100 - 500	10 - 14	180	
Bánh hamburger	100 - 500	7 - 14	180	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Xúc xích	100 - 500	13 - 15	200	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
dồi	100 - 500	18 - 22	180	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Ức gà	100 - 500	10 - 15	180	

HẢI SẢN - KHÁC

Món ăn	Nhỏ nhất - lớn nhất Nguyên liệu thực phẩm	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Gia vị thêm
Chả giò	100 - 400	8 - 12	200	
Chả cốm	100 - 400	6 - 10	200	
Cá	100 - 500	7 - 12	200	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Phô mai	100 - 400	0 - 10	200	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
dồi	100 - 500	18 - 22	180	Thêm 1/2 thìa dầu ăn
Rau - củ	100 - 400	10 - 15	180	

NGUY HIỂM

- 1 - Không ngâm vỏ trong nước, không rửa vòi nước vì trong vỏ các bộ phận điện và phát điện.
- 2 - Không để nước hoặc các chất lỏng khác chảy vào các sản phẩm để tránh bị điện giật
- 3 - Đặt nguyên liệu thực phẩm vào khay chiên để ngăn chúng tiếp xúc với các bộ phận làm nóng khác
- 4 - Khi sản phẩm đang hoạt động không đẩy nắp đầu vào và đầu ra của cửa không khí.
- 5 - Không đổ dầu vào nồi chiên ngập dầu vì như thế sẽ gây cháy.
- 6 - Khi sản phẩm đang hoạt động không chạm vào bên trong của sản phẩm
- 7 - Trong quá trình làm việc vui lòng không sử dụng tay cầm của khay chứa và không chạm vào bề mặt nóng và bên trong khay nồi chiên để tránh bị bỏng
- 8 - Trong trường hợp cháy và tai nạn thương tích khác tổn thất về tài sản, sản phẩm này không được cấp phép cháy trong thời gian dài (không đặt nguyên liệu thực phẩm)
khuyến cáo không dùng liên tục trong 3 giờ
- 9 - Nướng các nguyên liệu có tính axit (ví dụ: Dấm, và nước cốt chanh.v.v..)
- 10 - Đảm bảo rằng thức ăn không chạm vào ống nhiệt trong quá trình sử dụng
- 11 - Khi nồi chiên đang hoạt động tuyệt đối không được chạm vào lưới trộn và các bộ phận làm nóng
- 12 - Nồi chiên sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước trong quá trình làm việc, vui lòng không chạm tay hoặc mở nắp khí bên trên
- 13 - Khi sử dụng lần đầu tiên, vui lòng lấy khay ra vệ sinh sạch sẽ bằng chất tẩy rửa, Sau khi làm sạch cho vào nồi chiên làm nóng trước 10 phút để khử mùi Theodore còn sót lại trong bao bì hoặc mùi trong quá trình vận chuyển
- 14 - Có thể có 1 ít khói hoặc mùi nhẹ trong lần đầu sử dụng đó là bình thường
- 15 - Vui lòng sử dụng nồi chiên đúng cách
- 16 - Máy tạo ra ánh sáng mạnh khi ống sưởi làm việc, khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, ống sưởi ngừng phát nhiệt và đèn tạm thời ngắt điện, khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ cài đặt đèn sưởi hoạt động và sáng bình thường
- 17 - Nồi chiên không phải bộ phận giữ nước, khi mực nước của khay quá cao sẽ hiện tượng chảy nước đây là hiện tượng bình thường nên vệ sinh khay đựng và làm sạch khô

CẢNH BÁO

- 1- Trước khi kết nối nồi chiên với điện vui lòng kiểm tra nguồn điện có được cung cấp có phù hợp với công suất định mức của nồi chiên hay không
- 2 - Nếu phích cắm, dây điện hoặc nồi chiên bị hỏng, bạn không nên sử dụng nữa
- 3 - Dây điện bị đứt, để tránh nguy hiểm phải thay thế bởi các kỹ thuật viên bảo trì của nhà sản xuất bộ phận sản xuất hoặc bộ phận tương tự
- 4 - Không được sử dụng với trẻ e dưới 10 tuổi và người già không đủ nhanh nhẹn
- 5 - Không để trẻ em lại gần khi đang hoạt động
- 6 - Không để dây nguồn điện chạm vào bề mặt nóng
- 7 - Không đưa tay ướt vào phích cắm và bảng điều khiển nồi chiên
- 8 - Nồi chiên phải được kết nối với ổ cắm cắm nối đất và được cắm đúng cách
- 9 - Không kết nối nồi chiên với bộ phận hẹn giờ bên ngoài để tránh nguy hiểm không đặt sản phẩm trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa.,vv, không dán sản phẩm lên tường hoặc các sản phẩm khác. Phải có ít nhất 10cm không gian trống ở mặt sau, bên trái và bên trên của sản phẩm
- 10 - Không sử dụng sản phẩm cho các mục đích không được chỉ định trong sách hướng dẫn này.
- 11 - Phải có người người để ý khi nồi chiên hoạt động
- 12 - Trong thời gian không chiên, hơi nước ở nhiệt độ cao sẽ được thải ra từ cửa thoát khí. Giữ tay và mặt tránh xa hơi nước và cửa thoát khí. Khi lấy khay ra khỏi nồi chú ý đến hơi nóng và nước
- 13 - Khi sử dụng sản phẩm bề mặt nếu chạm vào rất nóng
- 14 - Nếu nồi chiên có khói vui lòng rút phích cắm, sau khi ngừng hút lấy khay ra khỏi nồi

SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ

Vấn đề	Lý do cụ thể	Phương pháp xử lý
Nồi chiên không hoạt động	<ol style="list-style-type: none"> Chưa cắm phích cắm của sản phẩm Người dùng không đặt được thời gian 	<ol style="list-style-type: none"> Cắm phích cắm vào ổ cắm điện nối đất Xoay núm hẹn giờ để đặt giá trị chính xác thời gian sau đó bật nguồn
Thực phẩm chiên không đủ điều kiện	<ol style="list-style-type: none"> Quá nhiều thức ăn trong chảo Nhiệt độ sưởi được đặt quá thấp Thời gian nấu quá ngắn 	<ol style="list-style-type: none"> Cho các nguyên liệu vào chảo chiên theo từng mẻ nhỏ và chiên từng mẻ nhỏ thời gian có thể được phân bổ đều hơn Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để thiết lập nhiệt độ yêu cầu Xoay núm hẹn giờ để xác định thời gian nấu.
Chiên thực phẩm nướng không đều	Không đảo trong khi nấu	Cần đặt lưới ma sát đúng cách
Dim sum chiên không giòn	Lựa chọn món dim sum chiên giòn phải là nồi chiên truyền thống	Bạn có thể chọn đồ ăn nhẹ trong lò hoặc thêm một ít dầu ăn vào thức ăn nhẹ tăng cho chất lượng giòn
Khói trắng từ sản phẩm	<ol style="list-style-type: none"> Nguyên liệu sản phẩm bạn đang nấu Hàm lượng dầu cao Dầu mỡ còn sót lại từ lần sử dụng trước ở trong chảo 	<ol style="list-style-type: none"> Khi bạn nấu bằng nồi chiên hàm lượng dầu cao hơn Thức ăn, thùng nguyên liệu sẽ tạo ra khói trắng chảo có thể nóng hơn bình thường nhưng không ảnh hưởng nhiều đến nguyên liệu sau khi nấu ăn Bã mỡ trong nồi chiên sau khi đun sẽ tạo ra khói trắng Đảm bảo rửa sạch sau mỗi lần sử dụng
Chiên rán không tốt Cho vào nồi chiên	Silicone trong chảo không được đặt đúng cách Vị trí	Lắp Silicone gel vào chảo rán một cách chính xác và làm sạch chảo rán cơ thể nước ngoài
	Có đồ vật trong nồi chiên	
Nồi chiên không hoạt động bình thường khép kín	Tay cầm cửa nồi chiên không được đặt đúng cách Vị trí	Đặt tay cầm của nồi chiên một cách chính xác
	Số lượng và vị trí của thành phần trong chảo không được điều chỉnh	Điều chỉnh vị trí của cách thành phần theo khối lượng quy định
Lưới trộn không được lắp ráp thông thường	Lưới trộn và động cơ không đồng bộ	Cài đặt lại
	Nguyên liệu quá lớn và lưới trộn không hoạt động	Điều chỉnh kích thước của các thành phần và bắt đầu lại thao tác
Quạt không dừng gây nổ Kết thúc nấu hoặc hủy bỏ công việc	Quạt được đặt trễ để bảo vệ nồi chiên không khí	Điều này là bình thường, quạt sẽ tự động dừng về sau 45 giây

VỆ SINH SẢN PHẨM

Vui lòng vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng. Khay chứa và sản phẩm được tráng một lớp chống dính, không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu mài mòn để làm sạch vì sẽ làm ảnh hưởng hỏng lớp chống dính.

- 1- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và để sản phẩm nguội
- 2- Lau bên ngoài sản phẩm bằng khăn ẩm
- 3- Sử dụng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn, thêm nước nóng và một ít chất tẩy rửa vào khay chiên. Cho khay vào rán, sau đó ngâm khoảng 1 phút.
- 4- Làm sạch bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển
- 5- Dùng bàn chải vệ sinh để làm sạch bộ phận làm nóng để loại bỏ cặn thức ăn.
- 6- Sử dụng chổi vệ sinh để làm sạch kịp thời khe không khí và vào và ra để tránh ảnh hưởng đến luồng không khí ở đầu vào và đầu ra.

BẢO QUẢN SẢN PHẨM

- 1- Rút phích cắm của sản phẩm và để nguội hoàn toàn.
- 2- Đảm bảo tất cả các bộ phận phải được làm sạch và khô
- 3- Bỏ dây nguồn

Sato®

CÔNG TY ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT

Địa chỉ công ty tại Việt Nam:

Số 84 Vương Thừa Vũ, Thanh Xuân, Hà Nội

Địa chỉ công ty tại Nhật Bản:

Tầng 15, Tòa nhà Cerulean 26-1 Phố Sakuragaoka-cho

Quận Shibuya-ku, Tokyo, 150-8512 Nhật Bản

Trung tâm CSKH: 1900.54.54.97

Email: admin@satovietnhat.com.vn

Địa chỉ nhà máy: Trưng Trắc, Văn Lâm, Hưng Yên

Website: www.satovietnhat.com.vn